

# SOPA DE FUBÁ COM OVO E COUVE PICADA

## INGREDIENTES

1/2 pacote de fubá  
1 e 1/2 litro de água  
2 tabletes de caldo de galinha  
4 folhas grandes de couve picada  
6 ovos  
cebola a gosto  
alho a gosto  
1/2 colher (sopa) de sal  
1 colher (sopa) de óleo

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em panela grande o óleo, a cebola e o alho a gosto, doure levemente  
Junte o caldo de galinha e deixe ferver  
Em um pote separado coloque a água restante fria e misture o fubá até dissolver  
Junte a mistura de água e fubá na água que está fervendo  
Mexa até engrossar, tampe e deixe por 5 minutos  
Junte a couve e tampe a panela por mais 5 minutos  
Quebre os ovos um a um na panela, mexa de vez em quando até o ovo cozinhar  
Por fim acerte o sal conforme sua preferência  
Sirva quente  
Salpique queijo (opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8408-sopa-de-fuba-com-ovo-e-couve-picada.html>